Ghiaccioli al pomodoro

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 100 g
- Basilico: 1 foglia
- Sale: 1 pizzico
- Zucchero: 25 g

Preparazione

1. Portate a ebollizione l’acqua con lo zucchero per lo sciroppo e fate raffreddare, dopodiché aggiungete la Passata Pomì, una foglia di basilico e un pizzico di sale, mescolate tutto e versate in 4 stampini per ghiaccioli.
2. Riponete in freezer per almeno 6 ore e sformateli una volta congelati.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 g